

University of Groningen

Het voedsel van de nonnen van Yesse

van Rijn, Morvenna; Koolstra, Franciscus; Arnoldussen, Stijn

Published in:
De Spieker

IMPORTANT NOTE: You are advised to consult the publisher's version (publisher's PDF) if you wish to cite from it. Please check the document version below.

Document Version
Publisher's PDF, also known as Version of record

Publication date:
2018

[Link to publication in University of Groningen/UMCG research database](#)

Citation for published version (APA):

van Rijn, M., Koolstra, F., & Arnoldussen, S. (2018). Het voedsel van de nonnen van Yesse. *De Spieker*, 39, 28-29.

Copyright

Other than for strictly personal use, it is not permitted to download or to forward/distribute the text or part of it without the consent of the author(s) and/or copyright holder(s), unless the work is under an open content license (like Creative Commons).

The publication may also be distributed here under the terms of Article 25fa of the Dutch Copyright Act, indicated by the "Taverne" license. More information can be found on the University of Groningen website: <https://www.rug.nl/library/open-access/self-archiving-pure/taverne-amendment>.

Take-down policy

If you believe that this document breaches copyright please contact us providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.

Downloaded from the University of Groningen/UMCG research database (Pure): <http://www.rug.nl/research/portal>. For technical reasons the number of authors shown on this cover page is limited to 10 maximum.

Het voedsel van de nonnen van Yesse (Essen, Haren)

Morvenna van Rijn, Francis Koolstra & Stijn Arnoldussen

In de buurtschap Essen, in het uiterste noorden van Haren, lag tussen 1215 en 1595 een cisterciënzer vrouwenklooster. Sinds 2010 worden hier opgravingen uitgevoerd om vast te stellen waar het klooster Yesse precies lag en hoe het eruitzag. Onder het vondstmateriaal bevinden zich plantaardige en dierlijke voedselresten. Morvenna van Rijn en Francis Koolstra, studenten van het Groninger Instituut voor Archeologie, bestudeerden respectievelijk de plantaardige en de dierlijke resten van de opgraving 2017. Doel van hun onderzoek was te weten te komen wat er op het klooster werd gegeten en of de nonnen zich aan de leefregel van St. Benedictus hielden. Die hield onder meer soberheid en het zich onthouden van zoogdiervlees in. Stijn Arnoldussen is de leider van de opgravingen op klooster Yesse.

De plantenresten

Onder de plantenresten zijn elf gebruiksplanten aangetroffen: zesrijige gerst, rogge, molleboon, erwt, pastinaak, vlas, hazelaar, pruim, gewone braam, framboos en gewone vlier. De consumptie van granen, peulvruchten en vlas speelde een belangrijke rol op het klooster.

Gerst en rogge (fig. 1) konden prima op eigen terrein worden verwerkt en/of verbouwd. Gerst zal vooral gebruikt zijn voor het maken van pap (brij) en/of bier. Veel middeleeuwse kloosters beschikten over een eigen brouwerij en dat gold ook voor Yesse. Graaf Edzard I van Ostfriesland liet in 1505 allerlei spullen uit het klooster Yesse halen, waaronder ketels, kuispen en tonnen die gebruikt werden bij het brouwen.

1 millimeter



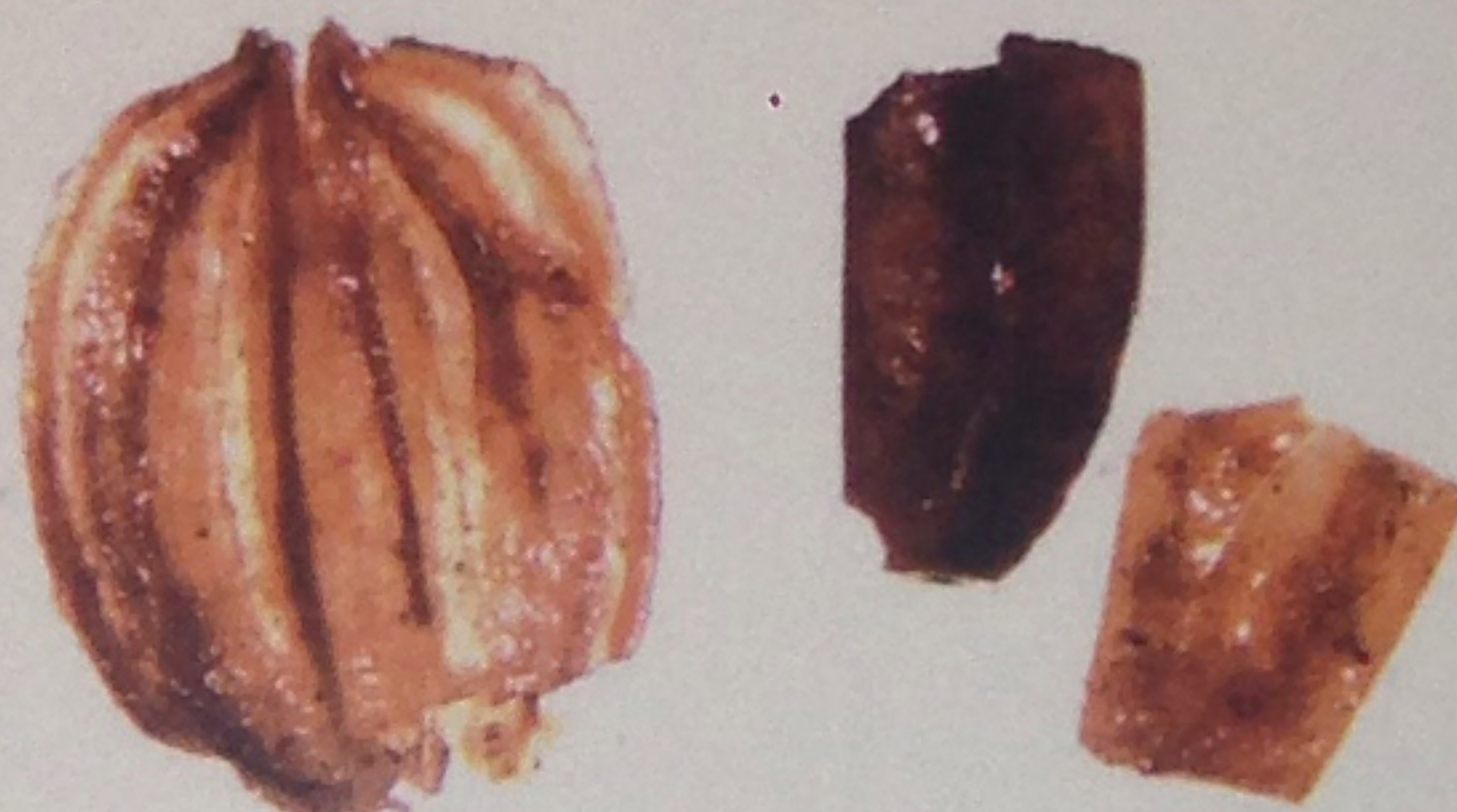
Groningen Institute of Archaeology
Groningen University, The Netherlands

Fig. 1. Twee verkoolde graankorrels uit klooster Yesse, links: gerst, rechts: rogge (foto M. van Rijn)

Volgens de kroniek van het St. Bernardusklooster te Aduard beschikte klooster Yesse over een eigen roggemolen. Die molen kan op het klooster, maar ook op een van hun andere terreinen hebben gestaan. De kloosterlingen hoeven zelf geen rogge verbouwd te hebben. Het klooster kreeg namelijk jaarlijks grote hoeveelheden rogge als rente.

Molleboon, erwt en pastinaak werden in de late middeleeuwen veel gegeten. Uit historische bronnen blijkt dat kloosters vaak binnen hun muren of vlak daarbuiten een nutstuin hadden, met kruiden- en groentetuin, boomgaard en visvijver. Het is dan ook aannemelijk dat de zusters van klooster Yesse deze groenten op eigen terrein verbouwden. Vlaszaden (fig. 2) kunnen zijn geconsumeerd, maar er kan ook olie uit zijn geperst. Van de vlasstengels kan linnen en touw zijn gemaakt.

1 millimeter



Groningen Institute of Archaeology
Groningen University, The Netherlands

Fig. 2. Onverkoolde resten van pastinaak (links, een vruchtje) en vlas (rechts, twee kapsels die om het zaad zaten) (foto M. van Rijn)

De zusters kunnen hazelnoten hebben ingekocht, maar er kunnen ook hazelaars in hun eigen boomgaard hebben gestaan. Ook pruim, braam, framboos en vlier werden in de Middeleeuwen regelmatig in boomgaarden aangeplant.

De dierlijke resten

Van de 299 dierlijke resten konden 145 op soort worden gedetermineerd. Alle zoogdierresten zijn afkomstig van landbouwhuisdieren: rund, schaap en/of geit, varken en paard. Er zijn botten van tamme en wilde vogels gevonden. Kip en tamme gans (fig. 3) zullen voor hun vlees en hun eieren zijn gehouden. Aan wilde vogels werden kolgans, zomer- of wintertaling en roek aangetoond. Kolgans en taling zullen zijn gegeten, de roek niet. Hij zal op het fruit in de boomgaard zijn afgekomen.

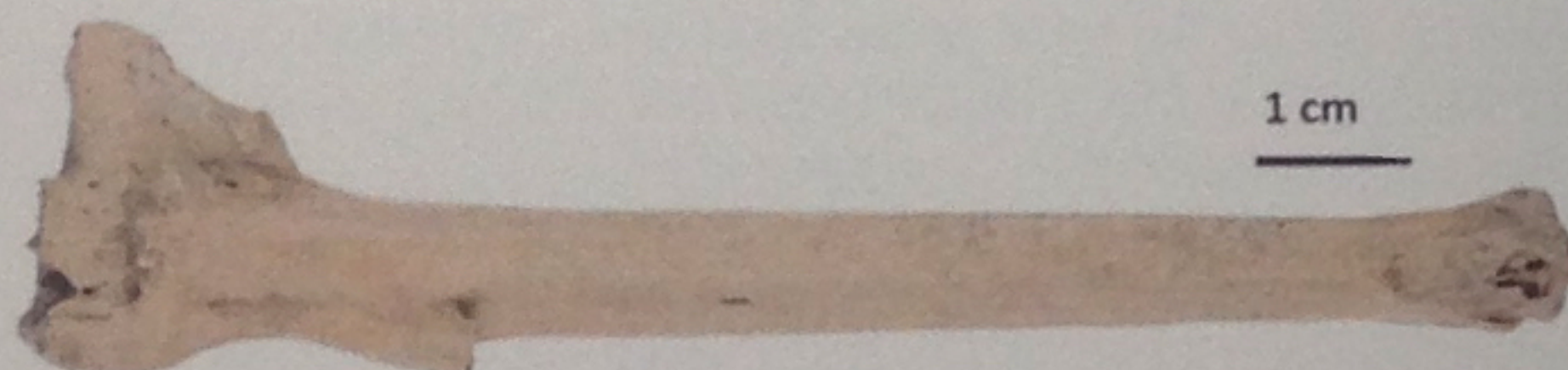


Fig. 3. Middenhandsbeen uit de linkervleugel van een tamme gans, aan de bovenkant afgebroken (foto F. Koolstra)

Er werden zoet- en zoutwatervissen gegeten. De zoetwatervissen blankvoorn en snoek zullen zijn gevangen in de gracht of in de rivier de Hunze, die iets oostelijk van het klooster stroomde.

Ook de bot, die vaak het zoete water optrekt, kan in de Hunze zijn gevangen. Haring, schelvis en platvissen (bot, schol en/of schar) kunnen op de markt in Groningen gekocht zijn, tenzij het klooster zelf een schip had, waarmee zeevis werd gevangen.

De runderbotten komen uit het gehele lichaam (fig. 4). Dit wijst erop dat runderen op het kloosterterrein werden geslacht. Meer dan de helft van de fragmenten is afkomstig uit de bovenste helft van de voor- en achterpoten. Deze delen bevatten veel vlees, terwijl in hun botten merg zit om soep van te trekken. Deze resten worden als keukenafval geïnterpreteerd. Mogelijk stamt een deel van deze botten van vleesbotten die op de markt werden gekocht ter aanvulling op de eigen slacht.

De resten van schaap en/of geit zijn eveneens afkomstig uit het hele lichaam, maar voornamelijk uit de kop (fig. 4). Dit kan een vertekening zijn door het vrij kleine aantal resten van schaap en/of geit. Schedelfragmenten en tanden zijn mogelijk van hetzelfde dier afkomstig. Cisterciënzers ontleenden in het algemeen een aanzienlijk deel van hun inkomsten aan het fokken van schapen voor de wolproductie. Het is aannemelijk dat dit ook in Yesse het geval was.

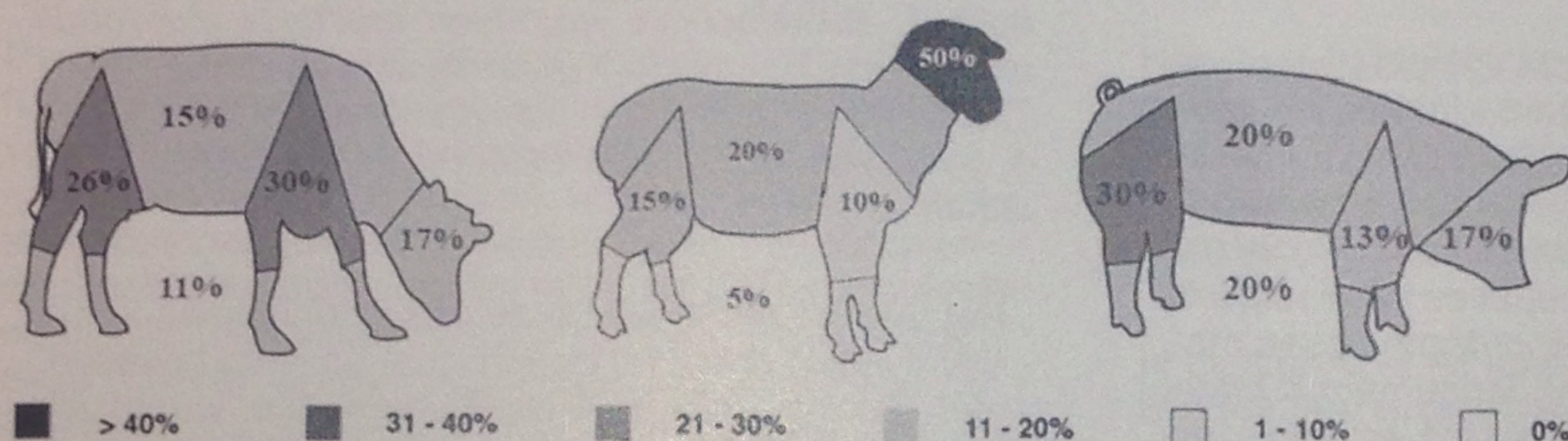
De varkensbotten komen uit alle delen van het lichaam (fig. 4).

Dit wijst op varkensslacht op het kloosterterrein. De meeste resten zijn afkomstig uit de achterpoot. Mogelijk werden ter aanvulling vleesrijke varkensbotten (hammen) op de markt gekocht.

Discussie: voedselconsumptie te Yesse en de regel van Benedictus

Het meeste aangetoonde plantaardige en dierlijke voedsel was voor consumptie toegestaan binnen de regel van St. Benedictus. Een aantal diersoorten vormt hierop een uitzondering. Snoek werd destijds tot de luxe, wereldlijke vissoorten gerekend, waarvan cisterciënzers zich dienden te onthouden. Zoals blijkt uit de verdeling van de skeletelementen en de (hier niet besproken) snij- en haksporen werden landbouwhuisdieren ter plaatse geslacht voor lokale consumptie. Dit was in strijd met de regel van St. Benedictus. We kunnen hieruit niet afleiden dat de nonnen zich niet aan de voorschriften hielden. Het klooster telde immers ook veel personen die wel vlees mochten eten, zoals proveniers, voorname bezoekers, zieken en novieten, die nog moesten wennen aan de regels.

Een uitgebreid artikel over het voedsel van de nonnen van Yesse en over de vraag of zij zich aan de voorgeschreven leefregel hielden verschijnt in december 2018 in Paleo-Aktueel 29, uitgever Barkhuis, Eelde.



Beroeps archeologen en amateurs werken vaak samen. Dit moge ook blijken uit onderstaand verhaal van drie professionele archeologen – twee lid van de DPV – over de onlangs overleden amateur-archeoloog Oene de Graaf.

Een bescheiden maar zeer succesvolle amateur-archeoloog: Oene de Graaf (Leeuwarden, 25 oktober 1936 - Ten Boer, 17 augustus 2018)

Op 17 augustus 2018 overleed Oene de Graaf na een kort ziekbed op 81-jarige leeftijd. Oene was bij veel archeologen en amateur-archeologen in Noord-Nederland bekend, vooral bij de oudere generatie. De interesse van Oene voor de archeologie is halverwege de jaren '70 ontstaan, mede dankzij zijn zoon Arjen die op de lagere school geïnteresseerd raakte in fossielen en de menselijke evolutie. Hun eerste zoektochten speelden zich af in de buurt van Steenbergen/Roden en Peize. Door een hersenbloeding moest Oene in september 2006 noodgedwongen stoppen en was hij sindsdien niet meer actief 'in het veld', maar zijn hart is tot op het laatst voor de archeologie blijven kloppen.

Wij willen graag een aantal bijzondere vondsten, die Oene in een periode van rond dertig jaar heeft ontdekt, voor het voetlicht brengen. Voor de mensen die Oene gekend hebben zal het geen verbazing wekken dat zijn ontdekkingen vooral op de Steentijd betrekking hebben; hij was een echte 'steentjesman'. Omdat Oene bij zijn zoektochten de fiets prefereerde

boven de auto, concentreerden deze ontdekkingen zich in het noorden des lands, vooral in de provincies Groningen en Drenthe. Hij ontdekte zo onder meer tientallen vindplaatsen in noordelijk Drenthe (daterend uit Jong-Paleolithicum tot Bronstijd) en in Groningen (voornamelijk Neolithicum en Mesolithicum). Maar uitstapjes naar Rhenen, Cadzand en de Waddeneilanden (met name Vlieland) leverden ook vuurstenen artefacten op, waaronder meerdere langwekkende stukken.

Gaande van jongere naar oudere perioden moeten we allereerst melding maken van de vindplaats bij Noordhorn. Rond 1980 ontdekte Oene, samen met zijn toenmalige 'zoekvriend' Eldert Ameling uit Stedum, een omvangrijke vuursteenvindplaats op de markante keileemrug in dit gebied; ze verzamelden hier meerdere duizenden vuurstenen. Omdat veel van deze artefacten flinke verweringsverschijnselen vertonen, zoals afronding en krassen, werd in eerste instantie gedacht aan een middenpaleolithische ouderdom.



DE SPIEKER

periodiek van de Drents Prehistorische Vereniging

In dit nummer

Winter-/Voorjaars- programma	2
Redactioneel	2
Van het bestuur	2
Van het Wetenschap- pelijk Fonds	3
Aankondigen lezingen, excursie	3
Voorjaarsexcursie Sauerland	5
Interview Geert van Oortmerssen	9
Verslag lustrum 'Oud Eten'	11
Verslagen lezingen	22
Fotoverslag najaars- excursie	26
Verslag excursie Stefanuskerk Beilen	27
Artikel nonnen van Yesse	28
Artikel Oene de Graaf	29
Archeonieuws	33
Column Bastiaan Steffens	35
Colofon	36



drents
prehistorische
vereniging

